

AGA

INFORMA

Verán 2020

Este AGA INFORMA é un adianto dalgúns artigos da Abelleira número 98 que a Asociación Galega de Apicultura editará no vindiero outono.

Estamos traballando nunha extensa publicación cun contido técnico moi amplo sobre temas como a varroase e a alimentación, o mercado do mel ou o papel da Indicación Xeográfica Protexida.

Os apartados que agora avanzamos son os seguintes:

***. Excelencia Intenacional
dos meles Cinco Estrelas de AGA en Londres***

2

. A botica das abellas

4

. Bases do II Concurso de meles Cinco Estrelas

6

. Laboratorio de AGA

8

. Solicitud de inscrición

9

EXCELENCIA INTERNACIONAL DOS MELES CINCO ESTRELAS DE AGA EN LONDRES

The London Honey Awards é un concurso internacional supremo de meles que se celebra na capital londiniense coa participación de meles naturais de todos os países produtores do mundo. O xurado deste concurso internacional está composto por unha ducia de expertos internacionais que realizan catas a cegas.

Ademais de se presentaren os produtos listos para a súa venda ao público consumidor, o comité organizador do concurso pode solicitar probas físicas e químicas en cooperación con laboratorios recoñecidos, para verificar que os meles responden fidedignamente á información distintiva que figura na etiqueta.

Nel os produtos avalíanse en función das súas propiedades distintivas e individuais e non compiten entre si. As categorías premiadas distribúense nos seguintes metais: platino (con cualificacións entre 95,5 e 100 puntos), ouro, prata e bronce.

Nesta edición do 2020, a Asociación Galega de Apicultura-AGA participou na sección de calidade do mel con só tres das mostras gañadoras no primeiro Concurso de Meles Cinco Estrelas: os monoflorais de melato, queiroga-carpaza-carrasca-carroucha e eucalipto, por non teren os outros dous concursantes

—multifloral e monofloral de castiñeiro— produto abondo para a súa comercialización no mercado.

Pois estes «Meles Cinco Estrelas» do primeiro concurso que se celebrou no outono do 2019 foron premiadas e triunfaron no panorama internacional da city, conseguindo os seguintes recoñecementos:

Todos os nosos parabéns por estas meritorias clasificacións, que acompañarán na etiquetaxe os vosos meles e que volos farán valorar no comercio. Estes excelentes meles monoflorais do Concurso de Meles Cinco Estrelas levarán xunto á súa etiqueta dous selos de prestixio: o do concurso de AGA e mais o do London Honey Awards.

Estas mencións honoríficas e certificacións son unha garantía e valorizan e promocionan os nosos meles nunha escala moi importante no ámbito internacional, cunha calidade suprema, precisamente por seren meles de montes, meles de bosques ou meles de terras a poula ou bouzas, como é o caso do mel de silva. Isto quere dicirnos que producimos uns meles naturais competitivos a escala mundial. Así mesmo, os resultados referendan o excelen-

te traballo do Panel de Cata do noso Concurso de Meles Cinco Estrelas, así como a calidade sobranceira dos meles que producen os nosos asociados. Todo un bo traballo melífero!

Na sección de deseño e presentación do produto non participamos, porque é un eido no que temos moito que avanzar e mellorar de cara á mercadotecnia dos nosos meles.

Isto debe levar as persoas participantes no II Concurso «Meles Cinco Estrelas» a concienciarse de que parten dun elo da cadea

moi alto na diversidade dos nosos meles e que cómpre superarse moito máis para acadar esta excelencia. Ánimo a todas as produtoras e produtores de calidade para conseguirmos nesta tempada 2020 os mellores meles multiflorais, de eucalipto, queiroga-carpaza-carrasca-carroucha, castiñeiro, silva e melato! Para que todo sexa posible hai que participar cun produto de calidade, pois temos uns dos mellores meles internacionais. Que non falten os folgos!

AGA, apicultura viva!

- Gold Honey Award, ouro:

MEL DE BREA

eucalipto, de

María del Mar Brea Botana,

A Estrada (PO)

- Silver Honey Award, prata:

MEL ABELLA OBREIRA

melato de carballo, de

David Souto Gago, Riós (OU)

- Bronze Honey Award, bronce:

MEL RURAL

queiroga, de

Manuel Macía González

Euromel, S.C., Quiroga (LU)

LondonHoneyAwards.com



A BOTICA DAS ABELLAS

A BOTICA DAS ABELLAS

Foi creada mediante o asinamento dun convenio o día 8 de xuño de 2020 entre AGA, Erica Mel e O Enredo do Abelleiro en Arzúa.

Este convenio ten por obxecto conformar un grupo de consumidores, incluídas as propias persoas apicultoras, de produtos das abellas que procuran na conservación da saúde e no fortalecemento do sistema inmune das persoas baixo o proxecto «A Botica das Abellas», co lema «A saúde é o que nos importa».

Por cousa da celebración do cuadrexésimo aniversario da Asociación Galega de Apicultura (en adiante AGA), do trixésimo aniversario de Erica Mel e mais do vixésimo sétimo de O Enredo do Abelleiro nace este proxecto de colaboración arredor da idea de afortalar o Laboratorio de Análise do Mel, asentar o Concurso de Meles 5 Estrelas de AGA e elaborar produtos para unha nova liña comercial da Botica das Abellas, baseada en proxectos de I+D+i.

O Enredo do Abelleiro e o Museo Vivente do Mel é un centro de apicultura pioneiro que leva vinte e sete anos ofertándolles ao público e á sociedade en xeral un labor cognitivo e didáctico sobre as abellas, de comercialización do seu mel e de produtos específicos derivados, e conta cunhas amplas e adecuadas instalacións para o exercicio da apicultura en todos os eidos, desde o coidado das abellas ao envasamento dos produtos obtidos delas.



AGA proporciona formación, información e asesoramento técnico ás súas persoas asociadas, e desenvolve ben directamente ou por medio das súas delegacións —DAGAs— unha serie de actividades de defensa da abella ao longo de cada ano.



Erica Mel, S.C.G., envasa e comercializa as producións de mel e pole dos seus asociados e asociadas, así como elabora subprodutos melíferos e derivados. Así mesmo, proporciónalles a etiquetaxe aos apicultores e apicultoras socios de AGA e de Erica coa marca colectiva «Das miñas colmeas».



As tres entidades citadas están interesadas en abrir unha liña de I+D+i de cara á elaboración de novos produtos melíferos para englobalos dentro do espazo comercial denominado «A Botica das Abellas».

AGA, Erica Mel e O Enredo do Abelleiro, para optimizar os recursos e garantir a mellor eficacia e eficiencia dos produtos resultantes deste proxecto, asinaron un convenio de colaboración, no desempeño das funcións que se especifican nas cláusulas.

«A Botica das Abellas» contará con produtos apícolas de alto valor engadido, que se fundamentan en meles coa denominación IXP Mel de Galicia —meles locais—, meles ecolóxicos, meles monoflorais, meles 5 estrelas, mel crema e derivados, así como no pole de Galicia, ademais doutros produtos apícolas dos que se poida realizar unha investigación no marco da saúde das persoas.

AGA será a encargada do Laboratorio do Mel e mais do concurso anual de «Meles 5 Estrelas», que se centrarán esencialmente no outono.

Erica Mel será a encargada de recoller, elaborar e envasar os produtos que subministrarán a «A Botica das Abellas».

O Enredo do Abelleiro albergará o Laboratorio de Análise do Mel e colaborará no desenvolvemento do Concurso de Meles 5 Estrelas nas súas dependencias. Así mesmo, dado o seu óptimo equipamento, este dedicárase á elaboración e ao envasado dos produtos para «A Botica das Abellas».

BASES

II CONCURSO

DE MELES

5 ESTRELAS

O Concurso de Meles 5 Estrelas é un concurso anual, organizado por AGA, de MELES DO PAÍS aportados polas apicultoras e os apicultores galegos co fin de valorizar os nosos meles, diversificar a nosa produción e mellorar a información ós consumidores.

BASES DO CONCURSO

B.1.- Responsables

AGA nomeará un Comité organizador, que será o responsable da organización do Concurso de Meles 5 Estrelas.

O Comité organizador nomeará un Comité de cata (xurado), que será o responsable de realizar a avaliación organoléptica dos meles concursantes.

B.2.- Características

Os meles que concursan deberán ser meles do ano vixente orixinario de explotacións con REGA

Os concursantes deberán posuír un mínimo de 200 quilos de mel multifloral e de 100 quilos de mel monofloral do lote presentado ó concurso.

Os meles deberán cumprir os seguintes requisitos físico-químicos:

- Humidade, menos dun 18 %
- HMF, menos de 10 mlgr/quilo
- Estar libres de impurezas e outros defectos visuais e organolépticos.

B.3.- Categorías

Poderase concursar nas seguintes categorías:

1. Meles multiflorais, de flores silvestres, de monte.

2. Meles monoflorais:

- Mel de eucalipto, 70 % mínimo
- Mel de queirogas, 30 % mínimo
- Mel de silva, 45 % mínimo
- Mel de castiñeiro, 70 % mínimo
- Mel de bosque, carballo rebolo, máis de 0,8 mS/cm de condutividade.

B.4.- Fases do concurso

As persoas concursantes enviarán as mostras que presentarán ás diferentes categorías, o cal será indicado na ficha de inscrición, elaborada polo Comité organizador. O prazo do envío da solicitude xunto coas mostras será do 1 de setembro ata o 1 de novembro.

As mostras presentadas serán sometidas a unha análise laboratorial, visual e de clasificación segundo as categorías do concurso. As que superen a fase anterior serán sometidas a unha análise organoléptica polo Comité de cata (xurado).

O Comité organizador adxudicará os premios tendo en conta as puntuacións en cada categoría.

B.5.- Presentación dos meles

A persoa participante cubrirá a ficha de inscrición e responsabilizarase dos datos facilitados dentro dun sobre pechado.

Por cada mostra presentada ó concurso, a persoa participante enviará dous (2) envases de mel, de vidro, de 1/2 kg, sen etiqueta comercial pero identificados cun número, no caso de enviar máis dunha mostra.

As mostras serán enviadas ou entregadas en Arzúa, no Centro do Queixo e do Mel, no seguinte enderezo: AGA. Feira Nova. Santa María s/n. 15819 Arzúa. A Coruña.

O Comité organizador procederá a adxudicarlles un número ós envases de cada categoría e o sobre coa documentación no seu exterior.

B.6.- Admisión

Serán admitidas ó concurso as mostras que cumpran as condicións especificadas nestas bases (Base 2).

Cada produtor ou produtora poderá presentar ó concurso como máximo tres (3) mostras a dúas (2) categorías diferentes, como máximo unha para mel multifloral e dúas para monofloral (Base 3).

Tanto os membros do xurado coma os do Comité organizador non poderán participar no concurso.

B.7.- Avaliación das mostras

As mostras que superen a fase laboratorial e visual serán sometidas a unha cata cega polo Comité de cata, que puntuará as características organolépticas e mais a cor, o arrecendo, o gusto e a textura.

As persoas participantes que non superen as probas de laboratorio serán penalizadas (30 €); quen as supere pasará ó concurso.

B.8.- Premios

Os meles que acaden a máxima puntuación en cada categoría serán os Meles 5 Estrelas.

Distincións: os Meles 5 Estrelas recibirán un diploma acreditativo e os selos 5 estrelas que certifiquen o premio nos envases postos á venda.

Realizarase a compra dun lote de meles por parte de AGA, por un valor de 1.200 €, para repartir entre os gañadores co obxecto da súa promoción nos actos da asociación, degustacións, feiras etc. Os meles premiados serán engadidos ademais na Botica da Saúde para a súa promoción e venda a través de Erica Mel.

B.9.- Compromisos

Polo feito de participar, os e as concursantes aceptan estas bases e sométense ós criterios do Comité organizador e á resolución do Comité de cata do concurso, que será inapelable.

A resolución do concurso será feita pública antes do 30 de novembro.

As persoas premiadas comprométense a usar nos seus Meles 5 Estrelas, durante un ano ou ata rematar as existencias, os selos identificativos que lles proporcione a organización nos seus envases.

Tamén se comprometen a vender o mel premiado a un prezo mínimo fixado cada ano polo Comité organizador. Para o efecto do ano 2020, o prezo mínimo será de 12 € para o envase de 1 quilogramo, e 7 € o envase de medio quilo.

A participación terá un custo que se fixará cada ano e aparecerá na ficha de inscrición. Nesta segunda edición do 2020 a participación dos socios e das socias de AGA será de balde, e para o resto terá un custo de 30 €. No caso de resultar o mel descualificado, por non cumprir os parámetros esixidos en cada categoría, haberá unha penalización de 30 €.

LABORATORIO DE AGA

Os nosos meles presentan características propias que o fan único, froito da nosa flora e das características dos nosos solos.

Polo tanto, a diferenciación entre os diferentes tipos de meles é o que en certo modo os valorizará, e esa diferenciación pasa por establecer valores máis esixentes, que farán do noso produto algo único no mercado.

Para poder determinar estes valores, os laboratorios de análises do mel perfilanse como unha ferramenta imprescindible, xa que van poder caracterizar de modo obxectivo os nosos meles. O servizo dun laboratorio ofrece garantías e confianza ó consumidor e ó produtor, que poderá esixir e xustificar un prezo diferente do seu produto precisamente porque eses parámetros por determinar non só van indicar as características diferenciadoras, senón que tamén expresarán ou demostrarán un manexo máis esixente na obtención e na conservación do mel.

En definitiva, trátase de utilizar o laboratorio como ferramenta na diferenciación, valorización e garantía de confianza no consumidor e no produtor dos nosos meles.

A partir do 1 de setembro do 2019 comezou a funcionar o Laboratorio do Mel de AGA, que estará localizado nas instalacións do Enredo do Abelleiro, en Arzúa, froito dun convenio de colaboración entre AGA, Erica e esa entidade.

A mostra para enviar ó laboratorio recollerase da colleita de mel do ano; en relación coa cantidade total da produción e do que se queira analizar poderá ser recollida dun bidón,

do mel obtido nun apiario determinado etc. Este mel debe ser homoxeneizado de modo que a mostra sexa o máis representativa posible da nosa produción.

A mostra enviarase por correo a AGA, nun envase de 250 gramos por mostra, identificada cun número no caso de enviar máis de unha, xunto coa ficha de solicitude que se axunta con esta publicación.

No laboratorio identificarémola e procederemos á determinación dos parámetros solicitados, que incluírá como mínimo: hidroximetilfulfural HMF (frescura) e humidade (conservación).

Se o desexa, pode realizar tamén a análise polínica (meles monoflorais) e de condutividade eléctrica (melatos), que terá que indicar na solicitude. Esta información pasarase a unha ficha creada para o efecto e enviaránselle por correo os resultados á persoa interesada.

FICHA DE INSCRIPCIÓN

APELIDOS E NOME _____ NIF _____

REGA _____ SOCIO/A AGA (Marcar cun círculo): Si / Non

ENDEREZO _____ C.P. _____ POBOACIÓN _____

PROVINCIA _____ TEL. _____ E-MAIL _____

INSCRIPCIÓN CONCURSO MELES 5 ESTRELAS 2020

Desexo participar no concurso, comprométome a cumprir as bases do concurso, e presento as seguintes mostras (indicar un nº por cada mostra que presenta en cada categoría, máximo 1 multifloral e 2 monofloral)

Multifloral: Mostra nº _____ Monofloral: Mostras nº _____ / _____

**A inscrición inclúe a análise completa de todas as mostras presentadas de balde, agás penalizacións - ver prezos*

ANÁLISE DE MEL

(cubrir só no caso de non inscribirse no concurso)

Nº de mostras: _____ / _____ / _____ (identificar cada mostra cun nº no caso de enviar máis de unha)

A análise inclúe como mínimo: HMF e humidade

Se desexa realizar a polínica e condutividade, indicar o nº de mostra _____ / _____ / _____

PREZOS

Para socios/as

- Concurso: De balde

En caso de resultar descualificado, por non cumprir os parámetros esixidos en cada categoría (ver bases concurso), o prezo é de 30 €

- Análises: De balde 1 mostra (en caso de solicitar a polínica, se o resultado non é monofloral o prezo é de 15 €). Para máis mostras: HMF e humidade: 10 € / Polínica e condutividade: 20 €

Para non socios/as

- Concurso: 30 €

- Análises: HMF e humidade: 20 € / Polínica e condutividade: 30 €

Pagamento

- Transferencia ó nº de conta de AGA ES02 2080 0348 3830 0001 8210 (ABANCA) indicando no concepto o nome da persoa e "Análise" ou "Concurso"

PRAZO E ENVÍO

- Do 1 de setembro ó 1 de novembro de 2020

Enviar as mostras identificadas co seu nº xunto con esta ficha e, se é o caso, o xustificante de pagamento a: AGA Feira Nova s/n 15819 Santa María (Arzúa)

De acordo co establecido na Lei Orgánica 15/1999, informámoslle de que os seus datos persoais pasarán a formar parte dun ficheiro, cuxo responsable é a Asociación Galega de Apicultura con domicilio social en Costa de San Marcos, 7 15890 Santiago de Compostela. A finalidade deste ficheiro é levar a cabo a xestión das actividades que organiza a asociación. Os seus datos persoais poderán ser cedidos, a organizacións ou persoas directamente relacionadas co responsable do ficheiro. Do mesmo modo, informámoslle, de que, salvo que manifeste a súa oposición marcando os recadros habilitados a tales efectos, autoriza o envío de información actualizada sobre servizos e actividades da asociación que estimamos poidan ser do seu interese, así como, a toma das imaxes do usuario tomadas durante as distintas actividades realizadas no curso e a súa posterior publicación na páxina web, redes sociais, da asociación e boletíns informativos coa finalidade de divulgar e dar a coñecer as actividades que organiza a mesma. Se o desexa poderá revogar o seu consentimento e exercita-los dereitos de acceso, rectificación, cancelación e oposición dirixíndose por escrito ó enderezo da asociación, anteriormente sinalado, achegando unha fotocopia do seu DNI.

Non desexo recibir información sobre as actividades da asociación

Non autorizo a toma e publicación de imaxes por parte da asociación

En _____, o _____ de _____ de 2020

Sinatura